Lae od endivije s mlevenim mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica luka
- 1 cen belog luka
- 350 g mlevenog mesa (mešanog juneceg i svinjskog)
- 50 g suncokretovih semenki
- 1 jaje
- 30 g prezli
- 1/2 kašicice cimeta u prahu
- 1/2 kašicice kima u prahu
- 1/2 kašicice kardamona u prahu
- so i crni biber
- 1 tikvica
- 8 ceri paradajza
- 8 glavica endivije (manje)
- maslinovo ulje

Za kus-kus:

- 300 ml bujona od povrca
- 200 g kus-kusa
- 2 stabljike mente
- 2 stabljike korijandera
- 1 veza peršuna
- 1 limun
- 100 ml maslinovog ulja
- crni biber

Priprema

U posudi promešajte mleveno mesu sa sitno iseckanim lukom i belim lukom, prezlama, jajem i suncokretovim semenkama.

Prepolovite glavice endivije. Pomocu noža za sir oblikujte tanke trake tikvice.

Mleveno meso stavite na endiviju i prekrijte trakom od tikvice. Zabodite cackalicu i na vrh stavite ceri paradajz.

Lae stavite u namašcenu posudu i pecite na 180 stepeni 20 minuta.

Kus-kus prelijte toplim bujonom ili vodom i ostavite da stoji 10 minuta. Sitno isecite zelene zacine.

Kus-kus promešajte viljuškom i dodajte zacine, sok od 1/2 limuna, maslinovo ulje i mleveni crni biber.

Poslužite lae od endivije, ali prethodno uklonite cackalice, uz kus-kus i sos od kiselog mleka s malo maslinovog ulja.

24 KithchenUkus života